

COMER TIERRA

Escribe: **DARIO ACHURY VALENZUELA**

Los hombres de ciencia, singularmente los médicos, que han tratado de la geofagia, no han logrado ponerse de acuerdo en la determinación de sus causas próximas o remotas. Opinan unos que se trata sencillamente de un recurso terapéutico, en orden a la curación de ciertas dolencias, al cual apelaban, por ejemplo, algunos habitantes de ciertas provincias de Francia para tratar la forunculosis, los ántrax y el cólera asiático, y también los indios del Perú para curar las hemorroides, la gota coral, la diarrea y cierta clase de llagas rebeldes, como luego se verá más a espacio. Fué así como en las farmacopeas de nuestros ancestros constituían elementos de primer orden las llamadas tierras o arcillas sigiladas, desde el **bol** arménico hasta la **tierra de Lemnos**.

Otros, en cambio, atribuyen la geofagia a la escasez de alimentos, ocasionada por prolongadas sequías o por una penosa penuria o carestía, trocándose luego lo que fué un desesperado recurso en un hábito de anacrónica supervivencia, tal como aconteció con la tribu de los otomacos en Venezuela. Otros investigadores, finalmente, ven en la geofagia una especie de perversión del apetito que, al convertirse en costumbre, se torna perjudicial para la salud. Apoyan estos su tesis en el lamentable estado fisiológico de algunas tribus comedoras de tierra, tales como los bambaras, los malinkes y los kasonkés, extenuados por la anemia y diezmados por la gastroenteritis y la disentería.

La geofagia se remonta al neolítico, como lo demuestra el peculiar desgaste de los molares que se observa en las mandíbulas de hombres de la edad de la piedra pulimentada, halladas en excavaciones arqueológicas practicadas en algunas regiones del Africa, de Asia, del Norte de Europa y aún de la América del Sur.

No hay que confundir la geofagia, que es el hábito inveterado de comer tierra, transmitido de generación en generación, con las predisposiciones patológicas que los nosólogos denominan **malacia** y **pica**. La malacia es el apetito pernicioso o depravado de ingerir sustancias que no constituyen alimentos, si bien no desprovistas, en ocasiones, de ciertos elementos nutritivos. Los síntomas de tal perversión del apetito no se dan en los habituales comedores de arcilla o geófagos, propiamente hablando. Como tampoco se observan en estos los síntomas característicos de la **pica**, que es la apetencia de materias del todo impropias para la alimentación y con frecuencia peligrosas para la salud.

GEOGRAFIA DE LA GEOFAGIA

Acompáñenos ahora el paciente lector a un raudo recorrido por los continentes donde la geofagia fué considerada, y a veces lo es todavía, como un principio básico de la alimentación cotidiana, transmitido de generación en generación, sin que su uso habitual ocasione dramáticas consecuencias perjudiciales para la sanidad.

Iniciemos ahora nuestro geofágico itinerario por el Africa Occidental. Los negros del Senegal diputan como el más deleitable manjar una especie de asperón o piedra arenisca, blanquecino y con vetas rojizas, que suelen promiscuar con otra clase de tierra trafagada por los termites. Los indígenas de las islas de Bunck y de los Idolos, por su parte, prefieren como bocado, digno de figurar en el Gotha de los alimentos ilustres, una esteatita blanca y desmenuzable, que también emplean para engrasar el arroz. Consigna estos datos el señor Golberry en el tomo segundo de su libro *Voyage en Afrique* (p. 455), luego juiciosamente aprovechados por el barón de Humboldt en su *Viaje a las regiones equinocciales del Nuevo Continente*.

En la región senegalesa del Dick eran famosos los pintorescos mercados donde se vendían unos muy apetecidos panecillos de arcilla alimenticia. Para los negros de la Guinea, ningún plato aventaja a su "cauac", aderezado a base de una tierra amarillenta, muy sutil, y a su paladar "más dulce que la miel" (*Voyage à la Martinique* por Thibaut Chanvalon, 1763).

En el continente asiático, los habitantes del Laos, manducaban una tierra de aluvión, olorosa a pescado; y tanto los siameses como los tártaros nómades de Siberia sentíanse con los estómagos vacíos, si no figuraban en su diario "menu" unos fragmentos trozos de tierra arcillosa.

En Indonesia, o más precisamente en la isla de Java, entre Subaraya y Samarang, había en el siglo pasado —ignoramos si aún los hay— unos mercados, cuya especialidad era la venta de ciertas golosinas, que luego se hicieron famosas, llamadas "tana-ampo", o "ampo" a secas, elaboradas con destreza de "cardon bleu" por los javaneses, según la siguiente fórmula sucinta: Se extiende una masa de arcilla rojiza, algo ferruginosa, sobre una plancha de hierro. Ligeramente cocida, se le da una forma de cartucho, que luego se tuesta y dora, como hojaldre, sobre la plancha al fuego. De aquí pasa a manos del impaciente javanés, que no demora en dar buena cuenta de tan gredosa gollería, despachándola en un santiamén. Las mujeres encintas comen el "ampo" para calmar sus congruos deseos histéricos, y lo devoran las que quieren conservar a toda costa su esbeltez. Pero el hábito de comer esta galguería, tórnase a la larga en funesto para la salud. Una de sus perniciosas secuelas es la pérdida del apetito, y con éste, la del color. Idénticos efectos producía a los españoles el comer barros de Natá o los llamados "búcaros", que eran pedazos o tiestos de barro cocido. Estos datos sobre el "ampo" de Java los consignó el naturalista francés Lescheneault en una carta al barón de Humboldt.

Pasando a la Oceanía, se encuentra los **canacas**, indígenas de la Nueva Caledonia. Para calmar el hambre, en las épocas de carestía, estos comen el **payute**, que es una suerte de piedra friable, en la que entran, como componentes, el sílice y la magnesia en igual cantidad, y el cobre, en menor proporción.

En la nueva Zelandia se encuentran tierras ricas en cobre. Consideran los indígenas de la región que esta clase de tierra es un alimento nutritivo, y la comen en forma de bolos calcinados, previamente humedecidos para hacer más agradable su ingestión.

En Alemania, los trabajadores de las canteras que se explotan en la montaña de Kiffhauser, extraen de la piedra arcillosa una muy sutil greda, de blanda consistencia, a la que llaman **Steinbutter** o "mantequilla de piedra", por ellos diputada como sabrosísimo manjar.

Los cazadores rusos, ribereños del Amur, emplean como cebo, en sus excursiones venatorias, una arcilla delgada y grasosa, que denominan "mantequilla de roca". Los animales, dicho sea de paso, son geófagos en apreciable cantidad. Los perros y lobos del nordeste de Europa, los renos de la estepa rusa, las cabras de Siberia, los avestruces, las gallináceas, como también los caimanes de nuestro río Magdalena, comen piedras, tierras arcillosas, etc.

AMERICA GEOFAGA

El Padre José Gumilla, en su libro **El Orinoco ilustrado**, describe con muchos detalles el frenesí de los otomacos por la tierra como alimento del cual contagian a sus vecinos, los guamos, a la sombra de un tradicional intercambio de alianzas nupciales entre estas dos famosas tribus del Orinoco. Según el P. Gumilla, los otomacos son unos golimbrones o lamineros invencibles en su campo. Sus tierras son feraces y rinden copiosísimas cosechas de yuca y maíz; pero tanto puede su adefagia, que en breve lo mucho que da su suelo se agota, sobreviniendo la carestía y escasez de alimentos. Súmanse a tales calamidades, las periódicas crecientes del Orinoco, que inundan las tierras laborables y de pan llevar. Tales inundaciones alternan con las bochornosas sequías. Cuando llegan éstas, al disminuirse el caudal del gran río, inmensas extensiones de tierra quedan convertidas en suelo pantanoso y enlunado, que para los guamos y los otomacos es como su granero o despensa en los tiempos de penuria. En efecto, en tamaña región palustre, unos y otros van cavando hoyos en los que siembran maíz y raíces de frutas. Para apresurar la putrefacción del lodo en tales excavaciones y, por consiguiente, la germinación de las plantas sembradas, los indios llenan de agua los hoyos con frecuencia. Apenas las raíces y el maíz dan sus frutos, las indias otomacas los estrujan y exprimen hasta formar una masa compacta con el barro, masa que es sometida a sucesivas coladas para separar el agua del lodo. Mediante esta serie de tamizadas, el agua va adquiriendo el cuerpo y consistencia de una salsa, la cual se extiende sobre los panes de barro amasados y revueltos con el almidón del maíz y los zumos frutales. Luego se cuecen esos panes, llamados "poyas", hasta adquirir una apreciable consistencia, y entonces los indios los comen con una voracidad solo comparable a aquella que tan presto dió cuenta de sus graneros, dejándolos vacíos. Para que el estómago pudiese digerir condumio de tan pétrea consistencia, los otomacos lo untaban, a guisa de mantequilla, con grasa de caimán o "aceite" de tortuga, al decir del citado P. Gumilla. Evitaban así los indios las mortales consecuencias de la opilación. No solo de estas poyas arcillosas se alimentaban los otomacos. Entre tiro y tiro de pelota, depor-

te al cual parece eran muy aficionados, engullían grandes puñados de tierra; y cuando se zambullían en el río salían a la superficie saboreando y regustando grandes bocados, arrancados a dentelladas de la arcillosa barranca de las orillas. El P. Gumilla anota, como cosa curiosa, que el comer tierra no era tan provechoso a los guamos como a los otomacos. A la larga, aquellos se resentían de los nocivos efectos de la geofagia, al paso que los segundos lucían un aspecto saludable y alardeaban de una inquebrantable resistencia física.

El barón de Humboldt, a vuelta de hacer algunos reparos al P. Gumilla, tachándolo de excesivamente crédulo e ingenuo, se enzarza en una disquisición fisiológica, para tratar de explicar por qué los jugos gástricos de los otomacos asimilaban provechosamente sus habituales raciones de barro y arcilla al paso que otros indios comarcanos no toleraban la ingestión de condumios tan peregrinos.

El padre jesuíta Bernabé Cobo al tratar, en su **Historia del Nuevo Mundo**, de los barros y gredas en que abunda el Perú, se detiene en exponer las características y propiedades de un género de arcilla que los indígenas llamaban **pasa**, “la cual es blanca, con algunas manchas pardas como de jabón; es de calidad fría y usan de ella por salsa muy regalada, con la cual, desleída y con sal comen las papas y otras raíces mojándolas en este barro como si fuera mostaza; y a esta causa se vende en las plazas de todos los pueblos” (1).

Humboldt menciona, en su **Viaje a las regiones equinocciales del Continente**, el caso de los indios de Tigua, Ecuador, quienes disuelven en agua una arcilla muy fina, mezclada con arena cuarzosa, con el fin de obtener una grata y refrescante bebida, a la cual dan el nombre de “leche de llanka” o “leche de arcilla”.

En nuestro país no escasean los geófagos, ciertamente. En la obra citada, el barón de Sumboldt refiere cómo ciertos indígenas de la región de Popayán adquieren una cierta clase de cal reducida a polvo muy sutil, que ellos gustan mezclar con la coca o hayo para calmar el hambre. Los ribereños de Rioacha, en la Guajira, ingieren la cal sin mixtura alguna, y la suelen portar en pequeñas cajas, que mucho se asemejan a las tabaqueras o a las cajas de rapé de los europeos y a las petaquillas de batel de los asiáticos. En el Banco, a orillas del Magdalena, los indígenas alfareros de la región acostumbraban a rumiar grandes trozos de arcilla mientras se dedicaban a su faena.

En su **Cancionero Antioqueño**, don Antonio José Restrepo cita una copla, que alude de paso a los dañosos efectos de la malacia entre quienes, en las montañas de Antioquia, la practican:

**El amor debe de ser
que me tiene aniquilao,
porque yo no como tierra
ni duermo descobijao.**

Un patético caso de “pica” —pervertida afición a comer tierra— es el que relata el novelista Gabriel García Márquez en su admirable novela

(1) **Op. cit.**, tomo 3o., lib. III, cap. VII, p. 115, ed. Biblioteca de Autores Españoles, Madrid, 1956.

Cien años de soledad, personificado en la insomne Rebeca Montiel, mujer de Juan Arcadio Buendía II, quien contrajo en su niñez el hábito de darse sus buenos hartazgos de barro, en dominios del fantástico Macondo.

Por su parte, los negros de las Antillas tienen como yantar por excelencia a ciertas lavas porfídicas, ricas en sílice y magnesia. En el Brasil, los guaraníes son muy dados a los platos de la buena cocina adobada a base de ingredientes gredosos, espolvoreados con finas lloviznas de areniscas calcáreas.

LAS TIERRAS Y LA FARMACOEPA DE ANTAÑO

Las llamadas tierras "bolares" —tal el bol arménico y sus muchas variedades— gozaban de dilatado prestigio en la medicina de antaño. Constituían el ingrediente inevitable en muchos de los productos de la farmacéutica primitiva. Su presunto poder curativo procede quizás del "pulvis es" bíblico, del misterio que rodea la creación de esta tierra que nos soporta y nos nutre, de los ritos mágicos que presidían, en la antigüedad, el acto de extraer ciertas arcillas de mantenida reputación terapéutica y nutritiva. Nada sabemos ciertamente al respecto, pero el hecho es que, durante centurias y centurias, se ha atribuido al ingerir tierras, lodos, gredas y tiestos, imponderables virtudes de ensalmo y alivio.

Llámase generalmente **bol** a una tierra grasienta y arcillosa, de color rojizo o amarillento. Sus más conocidas variedades son: el bol arménico y el bol de Portugal con sus variedades: Benito de Malta y Benito de san Pablo. El primero procedía de Armenia y del Levante. Francia no demoró en descubrir el suyo en algunas de sus provincias: Blois, Saumur, Borgoña. No todo bol era apetecible. Era preciso seleccionarlo con cuidado sumo. El elegido tendría que ser frágil, límpido, luciente, sin arena, deleznable y untuoso. Si poseía tales cualidades, el bol era un eficaz astringente, desecativo, aconsejable en casos de diarrea o disentería o de hemoptisis y para atajar la evolución de cualquier flujo patológico. Servía también para endulzar los ácidos y como hemostático su eficiencia era indudable.

El Padre Bernabé Cobos, en su obra antes citada, al mencionar la greda peruana llamada **pasa** y al encarecer sus cualidades nutritivas, dice: "Sus polvos, que son blancos y amorosos, echados sobre las almorranas, son útiles para desecarlas y consumirlas, y mezclados con vinagre o zumo de membrillo, valen contra los corrimientos de gota". Este polvo de la arcilla pasa era tenido, además, como poderoso detergente.

El P. Cobo describe además otra clase de arcilla curativa: el **millu**, que lo hay en el Perú de dos colores: rojo y azul. El millu es "un cáustico no de poca fuerza, porque además de la estipticidad que tiene, es purgativo y mordaz, a cuya causa sus polvos curan los lamparones. El agua que hubiere cocido con esta tierra con un poco de azúcar, deseca las llagas de cualquiera parte del cuerpo; y finalmente, con el millu, salitre y alumbre se hace un agua fuerte muy medicinal".

Los indios del Perú llamaban **tacu**, voz voz aimará, al bol arménico. El P. Cobo propone que se le de al **tacu** el nombre de "bolo índico". Este se encuentra abundantemente en el cerro de Potosí y en otras minas de metales, singularmente en las de hierro. Lo hay de tres clases, según el color: rojo, "color hígado" y amarillento. solo este tiene propiedades terapéuticas y se vende en los mercados indígenas en forma de panes o bollos y es bueno para "curar cámaras de sangre (diarreas), bebidos sus polvos en la chicha, que es su vino" Esta tierra calcinada es cicatrizante; y cuando no está cocida o quemada, si se le mezcla con vinagre, agua rosada o llantén, desvanece cualquier inflamación.

Con el jaspe de Charcas, en el Perú, los indios sanaban del "mal de ijada y de orina", tomando sus polvos en vino o aplicando el jaspe sobre la región adolorida.

En México, cierta especie de jaspe rojizo oscuro, veteado de verde y semejante a la calcedonia, servía para restaurar el "flujo de sangre".

Otra clase de jaspe, de color verde con pintas rojizas, se lo ataban los indios mejicanos a la muñeca, como hemostático "de amplio espectro. Una tercera variedad de jaspe verde con venas blancas, puesto sobre los riñones, disolvía los cálculos y acababa con la retención urinaria.

El **haquimasci** peruano, que es la misma "piedra judaica" de Dioscórides, era utilizado por los indios para aliviarse de variadas dolencias. Molida esta piedra y tomada con agua, era de mucho provecho para las hemorragias ocasionadas por partos difíciles y para detener la hematuria. Aplicada en forma de polvo sobre las llagas, las desecaba y cicatrizaba. Los polvos de la piedra **haquimasci**, "tomados con los polvos de piedra bezar y de **contrayerba** con agua de azahar, son contra veneno y mal de corazón, contra la melancolía y todo mal contagioso", asegura el Padre Cobo. Además, estos mismos polvos, disueltos en jugo de limón y tomados en ayunas, deshacen los cálculos renales y vesicales. Sería interminable la enumeración de las propiedades terapéuticas de las distintas clases de piedras que abundan en el Perú, tales como la **coravari** o **crisolita** de Dioscórides, utilizada en las enfermedades de los ojos; la **macay**, depilatorio efectivo; la **piedra bezar** que, al decir del P. Cobo, se cría en el buche de los venados, de las vicuñas y de las llamas. La potencia sanitaria de esta piedra es múltiple, empleándose principal y efectivamente como alexifármaco o antídoto venenoso de evidente eficacia.

En Colombia fué famosa la denominada "piedra de Buga", tan recia como el pedernal y de acentuado color verde - aceituna. Su polvo disuelto en agua de hojas de guayabo, y bebido en ayunas, estanca la diarrea. Los polvos solos, limpian y cicatrizan las llagas, aún las más malignas; y cuando se mezclan con claras de huevo, "hacen que los huesos quebrados se unan y junten, y sirven para otras muchas enfermedades".

De la isla griega de Lemnos vino la tierra sigilada. Su color es amarillento, unas veces; y otras. blanco-rojizo. Es insípida o ligeramente astringente al gusto. Posteriormente, en la pasada centuria, Alemania y Constantinopla sustituyeron a Lemnos en la exportación de esta clase de arcilla. Se le vendía en forma de panecillos circulares, abombados

por un lado y planos por el otro. En éste se estampaba un sello de armas o de cualquiera otra figura decorativa. De ahí su nombre de sigilada o sellada. Sus virtudes curativas eran tan varias como extensas. Decíase de la arcilla sigilada que dilataba la sangre y provocaba el sudor. Era tenida como "alexifármaco resolutivo y resolvente". Mucho se pregonaban sus excelencias en los casos de fiebre maligna, peste, diarrea, picaduras o mordeduras de animales venenosos, flores blancas y vómitos. Secaba y mundificaba también las llagas inficionadas y aliviaba las úlceras cancerosas o malignas. Pero al paso que barberos y cirujanos se hacían lenguas ponderando sus virtudes cicatrizantes, que ellos atribuían a "los ácidos vitriólicos" que entraban en su composición, científicos de mucho valimiento, como Hanckel, negaban de plano sus poderes terapéuticos y, en cambio, prevenían a las gentes sobre los peligros que implicaba su uso tan inmoderado como inconsulto, por ser la causa de la formación de toda clase de cálculos y por carecer de elementos nutritivos y asimilables por el organismo humano.

Las tierras de Veteravia y de Estigia se administraban a los epilépticos y a las víctimas de los filtros amorosos. Las damas encinta, hindúes o europeas, se disputaban las arcillas de Mogol o de Latua. Los búcaros tan codiciados por las españolas, especialmente por las damas de la Provincia de Alentejo, impregnados del vino que contenían, eran prescritos como antídoto de cualquier veneno. La *selinusiana* o arcilla de Chios, además de disolver los tumores, gozaba de una amplia fama de detergente y cicatrizante de probada eficiencia.

LOS CLASICOS ESPAÑOLES Y LA PASTELERIA DE TIERRA

La señora d'Aulnoy viajó a España por allá en el año de 1679, visitó a Madrid, tuvo trato con condesas y marquesas de la corte, vió, curioseó y escribió un libro en forma epistolar, que intituló **Relation du voyage d'Espagne**. Lo editó en París en 1699. Es un libro que, como casi todos los de su clase, a vuelta de algunas cosas exactas, refiere otras que no lo son tanto, porque allí donde falta el dato objetivo, a suplirlo acude con presteza la alocada imaginación. Y una imaginación de mujer es algo de temer. Entre las curiosidades que apuntó en su diario de viaje la señora d'Aulnoy, una hubo que ciertamente no agradó a los escritores españoles de la época y motivó protestas y ulteriores rectificaciones. La señora d'Aulnoy incurrió en la indiscreción de escribir que las mujeres de España demuestran, desde hace mucho tiempo, una apasionada predilección por ciertas especies de tierra arcillosa, que habitualmente comen, y no en discreta cantidad, con grave riesgo de su salud. Las damas españolas manducan tan peregrina golosina con tanta delicia como si saborearan los más refinados productos de la pastelería ecuménica: una crema "Saint Honoré", un budín británico, una torta alsaciana o un "cherry cake". La señora d'Aulnoy fué asidua asistente a las tertulias que en su casa congregaba la princesa de Monteleón y allí vió cómo muchas de las habituales concurrentes se reglaban masticando trozos de tierra sigilada, conocida también con el nombre de "tierra de Lennia", y a la cual nos referimos antes. La viajera francesa observa al respecto, lo siguiente: "ya os he dicho que experimentan (las mujeres de España) una inocultable pasión por es-

ta clase de tierra, que de ordinario les ocasiona una opilación. Se les hincha el estómago, el vientre se les pone duro como una piedra y se tornan amarillas como membrillos. Quise yo probar esta golosina tan estimada como poco estimable. Preferible comer tierra arenisca. Cuando se les quiere halagar, conviene obsequiarlas con estos búcaros, que ellas llaman **barros**, y muchas veces su confesor les impone como penitencia el pasarse un día sin comerlos". No averiguó la señora d'Aulnoy el porqué de tan peregrina apetencia. Solo indica el gusto con que la comían. Pero el motivo verdadero de tal ingestión de arcillas, tiestos y búcaros, era simplemente éste: conservar la esbeltez del talle y adquirir una tez pálida y mate. El hispanista francés, señor Morel-Fatio, glosando las palabras de la señora d'Aulnoy, le recuerda al respecto que sus paisanas, las francesas, en el siglo XVI, para lograr un resultado parecido, embaulaban arena y ceniza en apreciable cantidad. El ilustre hispanista corrobora su recordación con esta cita de Montaigne: "Las he visto (a las francesas) engullir arena y ceniza, y atormertarse hasta lo indecible hasta arruinar el estómago. Todo, para obtener colores pálidos" (1) .

Los escritores del siglo XVII, que se burlaron de la señora d'Aulnoy o se indignaron con ésta por los que ellos llamaron disparatados engendros de su fantasía, no estaban enterados, o no quisieron estarlo, de que don Sebastián de Covarrubias y Horozco, muchos años antes de que vinera al mundo la viajera gala, había apuntado ya en su **Tesoro de la lengua castellana**, a propósito de la palabra **búcaro** lo siguiente: "Destos barros dizen que comen las damas por amortiguar la color, o por golosina viciosa, y es ocasión de que el barro y la tierra de la sepultura las coma y consuma en lo más florido de su edad".

Al acudir en defensa de su paisana agraviada o desairada por los escritores españoles de los siglos XVII y XVIII, que se obstinaban en negar que tan nociva costumbre gastronómica hubiese privado alguna vez en su nación, el señor Morel-Fatio aduce textos de muchos y diversos autores de la clásica hispanidad, en los cuales textos se dan por cierta tal costumbre. Quevedo en su **Casa de locos de amor**, al intento dice: "Unas mujeres daban en comer barro para adelgazar, y adelgazaban tanto que se quebraban. Andaban estas más amarillas que las otras". El mismo Quevedo dedica uno de sus sonetos, el número 4, "a Amarili, que tenía unos pedazos de búcaro en la boca y estaba muy al cabo de comerlos", soneto que principia y termina así:

Amarili, en su boca soberana
su tez el barro de carmín colora;
ya de coral mentido se mejora,
ya aprende de tus labios a ser grana.

... ..

Tú de esos labios mereciste abrazos:
presume ya de Aurora, el barro olvida,
pues se muere, mi bien, por tus pedazos (1).

(1) Montaigne: **Essais**, liv. I, chap. XIV.

(1) Don Francisco de Quevedo Villegas, **Obras Completas...**, **Obras en verso**, p. 7b., ed. Aguilar, Madrid, 1943.

También es de don Francisco la siguiente cuarteta de un romance satírico, escrito en 1923:

**Hay doncellas camarines
por el barro que comieron;
que, como otras por obras,
se condenan por deseos (2).**

Finalmente, Quevedo aludiendo a la costumbre de comer barro y a sus perniciosas consecuencias, en un pasaje de "El alguacil alguacilado"; incluso en el libro de **Los sueños**, dice: "El otro día llevé yo una (vieja) de setenta años que **comía barro** y hacía ejercicios para remediar las opilaciones, y se quejaba de dolor de muelas porque pensasen que las tenía (1).

Lope de Vega menciona reiteradas veces en **El acero de Madrid** este empeño de sus paisanas en comer tierra para empalidecer. Es una de ellas aquella en que el músico encargado de distraer a Belisa, le canta el airecillo que se inicia así:

**Niña de color quebrado,
o tienes amor o comes barro (2).**

La señora d'Aulnoy sin mencionar la opilación, nefasto efecto de comer barro, describe sus síntomas. Son frecuentes, en los clásicos españoles, las alusiones a esta obstrucción intestinal ocasionada por tan aberrante manía. Así, Góngora, en su **Comedia del doctor Carlino**, pone en boca de este personaje, que es un pseudo-médico, esta presuntuosa declaración:

**Los búcaros para mí
son de minas del Perú,
según tengo de opiladas
infinita multitud (3).**

Lope de Vega, en la escena 15ª, acto III de **Los amores de Belisa**, se expresa así:

**Belisa, de haber comido
Deste barro portugués...
Sospecho que está opilada**

También los hombres eran aficionados a la ingestión de barro o búcaros, causantes de obstrucción intestinal, según esta sátira de Bartolomé Bernardo de Argensola, citada por Morel-Fatio:

**"Y no se correrán de andar bazarros
con rostros opilados y sutiles
y quizá de comer cascós de barro (4).**

(2) Op. cit., p. 95b.

(1) **Los Sueños**, p. 83, ed. Clásicos Castellanos, Espasa-Calpe, Madrid, 1936

(2) Op. cit., Acto II, Escena 7a.

(3) Op. cit., actos I, p. 730, ed. Aguilar, 1943.

(4) **Poetas líricos de los siglos XVI y XVII**, Biblioteca de Autores Españoles, t. II, p. 309a.

Aludiendo al mismo desvarío varonil, Calderón, en su auto sacramental **La devoción de la Cruz**, exclama:

**Descoloridos, y al campo
de mañana! Cosa es cierta
que comen barro, o están opilados (1).**

Don Rufino José Cuervo, acotando en este punto de Morel-Fatio, aduce esta cita de Tirso de Molina, tomada de **Deleitar aprovechando**:

**Mal andáis, ¿qué coméis? —Tierra—
—Pues tendréis opilación.**

Topando en una ocasión don Luis de Góngora con una dama, presunta dueña de posada o albergue, a cuyo umbrío quería el poeta matar, so pretexto de amor, las malas hambres, nos describe, en un romancillo que se le atribuye, a esta sota "cariseca y boquirrota", enviada a la geofagia, con estas palabras:

**...Con su cabellera postiza
y sus pastillas de boca,
con cuatro dientes de ruego,
apoyados de seis tovas,
almagradas las mejillas
y su nariz de toronja,
sus barritos en la manga,
por parecer dama toda,
mordiéndolo con las encías
y dos muelas maliciosas
que para nidos de chinches
aún eran defectuosas (2).**

Volviendo al caso en que el comer barro y padecer opilación eran vicios y dolencias, no solo de mujeres, sino también de varones, es oportuno traer a cuento el siguiente pasaje del Capítulo 33 del **Quijote**, donde Anselmo, el curioso impertinente, le dice a Lotario, su amigo: "Propuesto esto, has de considerar que yo padezco ahora la enfermedad que suelen tener algunas mujeres, que se les antoja comer tierra, yeso, carbón y otras cosas peores, aún asquerosas para mirarse, cuanto más para comerse..." (1).

Glosando este pasaje, don Francisco Rodríguez Marín escribe: "Se refiere nuestro autor a las mujeres que, por histerismo, o durante el tiempo de embarazo, se aficionan a comer algunas de esas cosas. Quiñones de Benavente, entremés de **El negrito hablador, y sin color anda la niña**:

**"Negro — ¿Por qué pienza que dise,
yevada de tanta pena:
"Sin coirol anda ra niña?"
¡Barrabás yeve la puelca!**

(1) *Op. cit.*, acto I, escena 2a.

(2) Luis de Góngora y Argote, **Obras Completas**, p. 227, ed. Aguilar 1943.

(1) **El Ingenioso Hidalgo don Quijote de la Mancha**, nueva edición crítica dispuesta por Francisco Rodríguez Marín, t. III, pp. 47-48 Madrid, MCMXLVIII.

Si eya comía calbón,
sal, senisa, yeso, tierra,
y otras muchas polquerías,
¿cómo ha de estar golda y flezca?

Luego el señor Rodríguez Marín agrega: "Quevedo, en sus **Capitula-
ciones matrimoniales**, registra el comer yeso y barro entre los que llama defectillos femeniles: "Se le permitirá también (a la mujer propia) que coma barro y yeso y otras cosas dañosas; que sería disparate cuidar de la salud de quien se desea la muerte" (2).

La duración de la costumbre de comer tierra, tanto en España como en Portugal, no es cosa averiguada. Parece que privó a todo lo largo del siglo XVII y parte del XVIII, como puede deducirse de los ejemplos citados.

La señora d'Aulnoy en su relato viajero consigna de paso el hecho curioso de que los confesores solían imponer a sus hijas espirituales, aquejadas del mal de geofagia o malacia, la penitencia de que se abstuvieran uno o más días de ingerir sus búcaros o pastelillos de arcilla cocida o barro de Natá, pueblo éste que entonces estaba adscrito a Colombia y hoy lo está a Panamá. Los escritores españoles del XVII tomaron a lo donoso la pasajera alusión de la señora d'Aulnoy. El comer tierra no era ciertamente caso de conciencia ni cosa que se le parezca, como para autorizar la punitiva intervención de confesores. Pero habría de cierto en el asunto, si damos crédito al Marqués d'Harcourt, diplomático galo muy al tanto de las costumbres españolas, quien, desde Madrid y el día 6 de abril de 1698, escribía a un su amigo, el señor de Torcy, en los siguientes términos: "Le suplico diga a la señora de Torcy que le he reunido una buena cantidad de búcaro, pero que estando al punto de entregárselo a su correo, mi capellán quiso excomulgarme, puesto que les está vedado a los sacerdotes dar absolución a las mujeres que los comen, por cuanto tal cosa va contra la generación. En lo que atañe a mi mujer, no tengo escrúpulos. La dejaría comer todo el que quisiera, porque acabará arruinándose con su prodigiosa fecundidad" (1).

He aquí, de paso, un recurso alimenticio, precursor de la famosa píldora anticonceptiva,

Como "alimento terrestre", parece que los búcaros de Portugal encontraron una seria competencia en los barroes de Natá, de procedencia colombiana, que se exportaban a España en apreciable cantidad. Nuestros barroes de Natá son mencionados con encomio por Juan de Zabaleta en su libro **El día de fiesta**, en el capítulo intitulado "El estrado" (2).

En conclusión, puede decirse que el comer tierra es hábito, o vicio, o tradición, tan antiguo como el hombre; que unos yantan barro por placer, otros por herencia, otros como remedio de sus dolencias y otros —o mejor otras— por vanidad; que la geofagia es común a hombres y

(2) Ibidem.

(1) **Archivo de Negocios Extranjeros, correspondencia de España**, vol. LXXVIII, fo. 239 vo. (cita del señor Morel-Fatio).

(2) **Op cit.**, p. 93, Ed. Séneca, México, 1940.

animales; que esta costumbre predomina en los países tropicales, donde la famosa expresión francesa pudiera parodiarse, diciendo que "a falta de pan, buenos son barro"; que los europeos no escapan a esta perversión del apetito; que la tierra y el lodo continúan siendo elementos insustituibles en la farmacopea mundial, como lo demostró la penicilina y lo siguen demostrando los más recientes antibióticos de amplio espectro terapéutico.

Finalmente, para que no quede duda acerca de que la tierra y la ceniza son el alfa y omega del hombre, recordemos la escalofriante y al mismo tiempo consoladora sentencia del Génesis: "polvo eres y en polvo te has de convertir" (III, 19).